



## IREKS Karmelowy Klon (IREKS Crystal Maple)

<b>Barwa:</b>	3 – 4 EBC
<b>Lovibond:</b>	1,6 – 2,0
<b>Polecany do piw:</b>	Pilzner, Helles (piwa jasne), Lager, Kölsch, Export, Piwa lekkie
<b>Udział w zasypie:</b>	3 – 10 %



### Zastosowanie w produkcji piwa:

Najjaśniejszy z karmelowych słodów IREKS służy do zwiększenia stabilności piany oraz podniesienia pełności smaku bardzo lekkich piw, bez wpływu na barwę.

### Metoda produkcji siodu:

Scukrzony zielony siod zostaje karmelizowany i prażony w specjalnym bębnie obrotowym do prażenia. Wskutek obrotu bębna zostaje osiągnięty niemal całkowity i jednorodny stopień karmelizacji.

### Standardowa specyfikacja:

			Metoda*
Zawartość wody	< 8	%	3.14.4.1
Barwa brzezki	3 - 4	Jednostki EBC	3.1.4.2.8.1

\* Metoda analityczna zgodna z MEBAK, surowce 2011

**Dostawa:** Luzem (ciężarówka, wagon); Premiksy możliwe do wykonania w fabryce  
500 kg Big Bag  
25 kg worek papierowy (na palecie 750 kg, do 32 palet w naczepie TIR)